Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

2017 war ein tendenziell trockener Jahrgang mit einem Winter ohne Regen und mit unterdurchschnittlichen Temperaturen. Der im April zu verzeichnende späte Frosteinbruch verursachte insbesondere auf den Rebflächen der Talsohle eine Verringerung der Produktion. Warmes und trockenes Wetter im Sommer begünstigte eine frühere Beerenreife und sicherte einen hervorragenden Gesundheitszustand der Trauben. Zur Abhilfe für den Wassermangel auf bestimmten Weinbergen wurde eine Tropfenbewässerung vorgenommen. Ein kräftiger, aber einzelner Regenfall Ende August war insbesondere für die spät reifenden Varietäten von Vorteil für das Erreichen einer optimalen Reife ohne Verlust der charakteristischen Frische und des Duftes. Beständige gewohnheitsmäßige Aufmerksamkeit in allen Entwicklungsphasen der Rebe und der Traube und rechtzeitige Lese ermöglichten das Einbringen gesunder Beeren von hervorragender Frische, aus denen ein Wein mit guter Ausgewogenheit von Säure und Alkoholgehalt erzeugt werden konnte. Die Lese begann etwa in der zweiten Augustwoche mit Sauvignon Blanc und wurde in den letzten Tagen des Monats mit Sémillon abgeschlossen.

Weinbereitung

Entscheidend für die Bestimmung des Lesezeitpunkts für Sauvignon Blanc und Sémillon war das Verhältnis der Zuckerkonzentration zur maximalen Entwicklung des rebsortenspezifischen Duftes der Beeren. Die von Hand gelesenen Trauben wurden umgehend in die Kellerei transportiert und dort durch die Passage über ein Kühlförderband vor dem Pressen abgekühlt, um die rebsortentypischen Eigenschaften nicht zu beeinträchtigen. Nach dem schonenden Pressen wurden die Moste zur natürlichen Klärung für einige Stunden bei einer Temperatur von 10° C gehalten. Anschließend wurden sie in Tanks aus Inox-Edelstahl travasiert, in denen bei einer Temperatur von nicht über 16° C die alkoholische Gärung stattfand. Nach deren Abschluss wurden die Weine auf einer Temperatur von etwa 10° C gehalten, um die malolaktische Gärung zu verhindern und die sensorischen Eigenschaften unverfälscht zu bewahren. Danach wurden die beiden Varietäten assembliert, so dass die eine die andere “abrundet”: frisch, vertikal, leicht aromatisch der Sauvignon, weich, tropisch, vollmundig der Sémillon.

Geschichte

Die für den Conte della Vipera bestimmten Weinberge liegen in Quoten zwischen 250 m und 350 m; die Böden sind reich an fossilen Meeressedimenten. Der Name des Weines geht zurück auf die ersten Eigentümer des Castello della Sala, und das Etikett zeigt ein Motiv der auf dem Besitz gelegenen Kapelle des Hl. Johannes aus dem 15. Jahrhundert. Der erste erzeugte Jahrgang des Conte della Vipera war 1997.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Conte della Vipera 2017 präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. An der Nase besticht der Jahrgang 2017 mit seinem überaus feinen Bouquet, in dem Noten von reifer Frucht wie Pfirsich, Pampelmuse und Ananas überwiegen. Am Gaumen ist der Wein umhüllend, ausgewogen und anhaltend, gestützt von guter Frische und Schmackhaftigkeit.

Awards

Luca Maroni 92/100 IT